

Pizza-Festival

etwa 30 Portionen



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

1 kg Mehl Type 550
½ Würfel Frische Hefe
550 ml Wasser
1 EL Salz
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Tomatensauce:

2 Stk. Zwiebeln
3 - 4 Stk. Knoblauchzehen
100 g getrocknete Tomaten in Öl
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
1 EL Zucker
Salz
Pfeffer
800 g Pelati (geschälte Tomaten)

Hummus-Aubergine-Pizza:

1 Stk. Aubergine
Salz
4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
265 g Kichererbsen (Abtropfgew.)
1 EL Tahini
150 g Crème fraîche
etwa 1 EL Limettensaft
Pfeffer
Kreuzkümmel (Cumin)
1 Chilipulver
125 g Mini-Mozzarella-Kugeln
Sesamsamen

Mortadella-Sellerie-Pizza:

150 g Knollensellerie
200 g Käse, z. B. Scamorza
25 g Pistazien, gehackt
100 g Mortadella

Feldsalat-Bacon-Pizza:

100 g Feldsalat
125 g Speck in Scheiben
50 g Baumnüsse, gehackt
100 g Käse, z. B. Pizzakäse
50 g Parmesan, gehobelt
Balsamico Creme

1 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mind. 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort min. 1 Std. gehen lassen.

2 Tomatensauce:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Rosmarinzwige, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und kurz mit anbraten. Getrocknete und Dosen-Tomaten hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und eine schöne dickflüssige Sauce entsteht. Rosmarinzwige entfernen, Sauce pürieren und abschmecken.

3 Hummus-Aubergine-Pizza:

Aubergine waschen, längs in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und etwa 15 Min. stehen lassen. Danach Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kichererbsen abtropfen lassen, mit Sesampaste, Crème fraîche und Limettensaft pürieren und mit Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel und Chili abschmecken. Mozzarella abtropfen lassen.

4 Mortadella-Sellerie-Pizza:

Sellerie schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Käse in Stücke schneiden.

5 Feldsalat-Bacon-Pizza:

Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

6 Hefeteig erneut 5 Min. mit dem Mixer (Knethaken) verkneten und etwa 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 250 °C
Heißluft 230 °C

7 Teig dritteln. Jedes Teigstück in Blechgrösse ausrollen und auf das Blech legen, evtl. bis in die Ecken ziehen. Je 1/3 Tomatensauce auf einem Teigstück verstreichen.

8 Hummus-Aubergine-Pizza:

Teigfladen mit Auberginenscheiben belegen. Hummus klecksweise darauf verteilen. Mit Sesamsamen bestreuen, mit Mozzarella-Kugeln (evtl. halbieren) belegen und backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 14 Minuten

9 Mortadella-Sellerie-Pizza:

Teigfladen mit Selleriestreifen und Käsestücken belegen. Mit Pistazien bestreuen und backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 14 Minuten

10 Die Pizza nach dem Backen mit den Mortadellascheiben belegen.

11 Feldsalat-Bacon-Pizza:

Teigfladen mit Baconscheiben belegen. Walnüsse darüberstreuen, den Käse darauf verteilen und backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 14 Minuten



- 12 Die Pizza nach dem Backen mit Feldsalat belegen, den Parmesan darüber verteilen und mit Balsamico Creme besprenkeln.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Hummus-Aubergine-Pizza können Sie auch fertigen Hummus nehmen.

